



⌚ ± 1.5 uur

 12 personen



Heb jij zin in iets hartigs? Maak dan eens börek. Dit is een heerlijk gerecht dat bestaat uit knapperige lagen filodeeg met gekruide vulling van gehakt, of -wat gezonder- spinazie met fetakaas. Je ziet online prachtige exemplaren in kunstige rollen tegenkomen, maar wij hielden het simpel en bakten de börek gewoon in een ovenschaal. Je kunt de börek zo in eenvoudig in stukken snijden en uitdelen als lekkernij op bijvoorbeeld een feestje. Je zou deze lekkernij zelfs als bijgerecht voor bij het avondeten kunnen serveren. Lees snel verder voor ons börek recept en ga lekker aan de slag!

- Een halve theelepel kaneel;
- Een halve theelepel zout;
- 15 gram pistachenoten;
- 1 theelepel sesamzaadjes;
- Wilton Biscuit/Brownie Bakvorm 27,5x17,5cm.

- 450 gram diepvries bladspinazie;
- 1 eetlepel olijfolie;
- 1 groene paprika;
- 1 ui;
- 2 tenen knoflook;
- Een halve theelepel kurkuma;
- Een halve theelepel komijnpoeder;
- 100 gram fetakaas;



- 1 eetlepel crème fraîche;
- 5 takjes verse koriander;
- 12 vellen filodeeg;
- 45 gram ongezoeten roomboter;
- Koekenpan.

Recept

Het maken van de vulling:

1. Laat de spinazie ontdooien en uitlekken in een zeef.
2. Knijp het vocht goed uit de spinazie.
3. Verwarm de olijfolie in een koekenpan.
4. Snijd de ui en knoflook fijn en bak deze kort in de pan.
5. Snijd de paprika in kleine blokjes en bak deze kort mee op een hoog vuur.
6. Zet het vuur laag en meng de kruiden door het paprika mengsel heen.
7. Roer de spinazie en de crème fraîche er ook doorheen.
8. Hak de pistachenootjes grof.
9. Snijd de feta kaas in kleine blokjes en snijd de koriander fijn.
10. Roer de pistachenootjes, feta kaas en koriander door het spinazie mengsel heen.
11. Laat het iets verwarmen.
12. Zet het vuur uit en laat de spinazie vulling afkoelen.

Het maken van de börek:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Smelt 30 gram roomboter.
3. Vet de bakvorm in met de boter.
4. Snijd de filodeegvellen iets bij op het formaat van de bakvorm.
5. Leg een vel op de bodem van de bakvorm.
6. Smeer dit vel in met een beetje boter.
7. Leg er een vel op en smeer deze weer in met boter.
8. Leg er nog een vel op en verdeel hier $\frac{1}{3}$ deel van de vulling overheen.
9. Plaats weer een vel over de vulling heen.
10. Bestrijk het vel met boter en leg er weer een weer vel op die je bestrijkt met boter.
11. Leg er weer een vel op en verdeel er weer een deel van de spinazievulling overheen.
12. Leg er weer 3 lagen filodeeg op met boter en bedek het laatste deel met de overige spinazievulling.
13. Plaats daarop weer 3 vellen filo deeg met boter.
14. Smelt 15 gram boter en strijk de bovenkant in met de boter.



15. Snijd de bovenste laag in met een scherp mes, zodat er een ruitjespatroon ontstaat.
16. Strooi er wat sesamzaadjes overheen.
17. Bak de börek in ongeveer 40 minuten goudbruin.

Handige informatie

Deel jouw zelfgemaakte börek met ons!

Heb jij zelf met dit recept börek gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de börek te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Wilton Biscuit/Brownie Bakvorm 27,5x17,5cm (Art.nr.: 03-3135)
- 1 x Pistachenoten 90g (Art.nr.: BNC01324)
- 1 x Sesamzaad Gepeld 250g (Art.nr.: BNC01330)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)

